



Dauer: Mittel
Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch
Saison: Ganzjährig
Für: 4 Personen
Verfasst von: Peter Gnaiger

Zutaten

Kartoffeln
Butter
Milch
geriebener Muskat
Knoblauchzehe
Emmentaler

Zubereitung

- 1. Die ungekochten Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.
- 2. Eine feuerfeste Form mit Butter ausstreichen.
- 3. Kartoffelscheiben darin aufeinanderschichten.
- 4. In einem Topf die Milch wer will kann sie auch durch Obers ersetzen erhitzen.
- 5. Mit Muskat würzen und die geschälte Knoblauchzehe dazugeben. Die Flüssigkeit über die Kartoffeln gießen, salzen und pfeffern und die Form bei 180 Grad für etwa 50 Minuten ins Backrohr schieben.
- 6. Nach etwa 35 Minuten den geriebenen Emmentaler über die Kartoffeln geben.

Tipp aus der der Salzburg schmeckt-Redaktion: Besonders schmackhaft wird das Gratin, wenn man zwischen die Kartoffeln zuvor blanchierten Bärlauch schichtet.